



Torta gelato

Ingredienti per 6 persone

300 g	Zucchero
200 g	Burro
n° 3	Uova
n° 6	Caffè
q.b.	Marsala
q.b.	Biscotti Petit (ci sono anche senza glutine)
q.b.	Cacao per decorare
n° 1	Pizzico di sale

Preparazione

1. Preparare il caffè (1 moka da 6).
2. Amalgamare con una frusta elettrica il burro (a temperatura ambiente) con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i 3 tuorli alla miscela e montarli fino a ottenere una crema piuttosto schiumosa.
3. A parte montare a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale e aggiungerli alla crema con movimenti regolari dal basso verso l'alto.
4. Miscelare il caffè con il marsala in una ciotola, e immergervi i biscotti senza inumidirli troppo (non si devono rompere).
5. Disporre i biscotti in una tortiera, e ricoprire con la crema. Alternare uno strato di biscotti a uno strato di crema fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con la crema.
6. Far riposare in frigorifero per circa 30 minuti, e ricoprire il dolce con cacao.